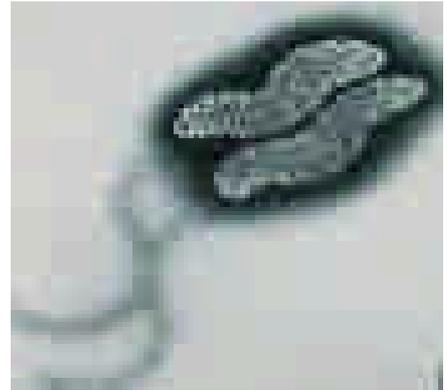


Les étoiles du ballon rond

Campylobacter, Salmonella et Cie

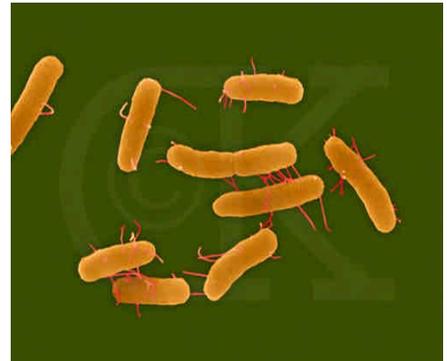
Campylobacter

Il suffit qu'il soit présent sur le terrain pour qu'il marque un but. En effet, à partir de 500 "individus", il peut provoquer un joueur adverse et le rendre inapte par une gastro-entérite grave avec fièvre, nausées, diarrhées. Son attaque est foudroyante et peut durer plus de 5 jours. La principale voie d'infection provient des volailles crues (poulets) qui contaminent l'assiette (fondues "chinoises", barbecues) ou par contamination croisée en cuisine (planche à découper).



Salmonelles

A l'inverse des campylobacters, les salmonelles ont besoin de s'échauffer sur le terrain avant d'être actives. Elles ne marquent des buts qu'en fin de partie et rendent malades après le repas. Il faut en effet une dose estimée à environ 1 million de cellules pour être efficaces, c'est à dire qu'elles doivent se multiplier à l'avance en cuisine dans l'aliment que vous allez consommer. Symptômes identiques au Campylobacter, mais rémission plus rapide dans la règle (2 à 4 jours).



Listeria

Ce n'est le champion du nombre de buts marqués, mais ils sont terribles, car ils frappent de préférence les équipes plutôt faibles. C'est un germe de l'environnement très difficile à éradiquer, pouvant même se développer dans les frigos. Il colonise de préférence les fromages et les charcuteries et peut provoquer une maladie grave, en particulier chez les personnes affaiblies et les femmes enceintes. Les cas mortels sont courants en cas d'épidémie.

